



Marres

Huis voor Hedendaagse Cultuur Maastricht

Ferran Adrià: Notes on Creativity

10.3.- 3.7.2016

Ferran Adrià: Notes on Creativity

Ferran Adrià was jarenlang chefkok van het beroemdste restaurant ter wereld, El Bulli. Veel mensen weten dat Ferran Adrià een revolutie heeft veroorzaakt in de culinaire wereld. Veel minder mensen weten dat die revolutie begon in het visuele domein, met tekeningen, schetsen, diagrammen en ontwerpen, waarmee Adrià zijn innovaties visueel voorbereidde.

Educatie programma : Training the Senses.

Ferran Adrià, chef de cuisine van voormalig sterrenrestaurant El Bulli, onderzoekt het creatieve proces middels koken en legt dit vast met potloodschetsen, fimo-klei, symbolen en tekst.

Voor Ferran begint een creatief proces met het opdoen van nieuwe ideeën en hij doet dit het liefst door even uit zijn vertrouwde omgeving te stappen. Zo kwam hij op een reis naar Japan in aanraking met 'obulato', dat zijn doorzichtige vellen van aardappelzetmeel, soya lecithine en zonnebloemolie. De obulato wordt in Japan gebruikt om medicijnen te verpakken. Het is doorzichtig en neutraal van smaak en lost, wanneer het in aanraking komt met vloeistof, op. Voor Ferran was dat een ontdekking waarmee hij graag wilde gaan experimenteren in de keuken.



Na een aantal proeven met obulate te hebben gedaan met zijn team in het lab, nam Ferran de tijd om een *mentaal pallet* aan smaakmogelijkheden te schetsen. Hierbij creëert hij nieuwe gerechten door een combinatie van de juiste smaak en de beste structuur. Tijdens deze cognitieve schetsfase kan Ferran zich automatisch de smaak van de producten voor de geest toveren. Hij proeft als het ware de ingrediënten door te tekenen. Vervolgens gaat hij aan de slag om het product daadwerkelijk te ontwerpen.

Met de obulato kwam Ferran op het idee om *Vanishing Ravioli* te maken. De ravioli wordt door de bezoeker in een vloeistof gedoopt, waarna deze 3 seconden de tijd heeft om de inhoud op te eten alvorens deze in de vloeistof verdwijnt.

Dit zoeken naar nieuwe ingrediënten, het mentaal smaakpallet en het uiteindelijk in de keuken onderzoeken en veranderen van de ingrediënten, noemt Ferran zijn creatieve proces. Zijn doel is om een unieke smaaksensatie te creëren; een zintuiglijke idee omzetten naar een eetbare unieke ervaring. Op deze manier speelt hij al jarenlang in de wereldwijde eredisie van chefkoks.



Frances Guillamet en Bob Noto, interior of elBulli Kitchen 2005-2011 Four archival photographs Dimensions variable, Courtesy of elBulli foundation

Educatie Marres en Ferran

Het educatie programma biedt Marres leerlingen van het voortgezet onderwijs de kans om zelf een creatief proces te ontwikkelen door een (smaak)sensatie te ervaren en te creëren. Leerlingen onderzoeken smaak en textuur, en denken na bij vragen als:

- Wat is een creatief proces en hoe gebruikt Ferran dit in de keuken?
- Wat is smaak eigenlijk?
- Is smaak verbonden aan cultuur en aan identiteit?
- Wat is jouw smaak?
- Proeven we eigenlijk wel het zelfde?
- Wat zijn culturele gerechten?

Tijdens het bezoek aan de tentoonstelling laten leerlingen hun schoolomgeving even achter zich en worden ze uitgedaagd om smaak op een andere manier te bekijken en te beleven. Ze gaan aan de slag met het maken van eigen smaak-combinaties en ervaren het verband van smaak met je voorstellingsvermogen en je zintuigen. Daarbij worden leerlingen bewust gemaakt van het denken in metamorfose of synesthesie, bijvoorbeeld een klank zien of een geur horen.

Naar aanleiding van de tentoonstelling kiezen leerlingen op school een gerecht of een geur waarbij smaak op verschillende manieren tot uiting komt. Denk bijvoorbeeld aan moleculaire kookprocessen of culturele gerechten.

Kan smaak ten slotte in geluid worden omgezet, in vorm en kleur worden verbeeld of zelfs in een woord worden uitgedrukt? Kan smaak transformeren in een beweging of naar een kledingstijl worden vertaald? Leerlingen laten zich inspireren door het eten en vertolken dit naar een eigen creatief proces. Dit leggen zij vast door de stappen die zij in hun proces nemen te tekenen, net als Ferran Adrià.

Het proces dat de leerlingen aangaan en verbeelden wordt op een digitaal online leeromgeving vastgelegd, zodat ook leerlingen van anderen scholen hier gebruik van kunnen maken. Zodat wat wij kunnen leren van de chef de cuisine, Ferran Adria, voor iedereen zichtbaar is.

Bronnen:

- Wetzels, Gereon (regie). (2010) *El Bulli: Cocking in progress* [Dvd] Duitsland: idfa's delicatessen
 - Littman, B. & Adria, F. (2014). *Notes on Creativity*. The Drawing Center : New York
1. Organisatie als Auteur, Natuur leven en Technologie <http://www.betavak-nlt.nl>
Organisatie als Auteur, Wageningen UR <http://www.wageningenur.nl/>
Organisatie als auteur, ElBulli foundation, <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=en&seccion=1&subseccion=2>